

Tartelette Stoofpeer-kaneel

Image



Tartelette Stoofpeer-kaneel

Een tartelette met heerlijke stoofpeer-kaneel vulling, ideaal voor het najaar!

180°C

25 min

80 stuks

Ingrediënten

Tartelettes:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter, kamertemperatuur

120 gram Water

Stoofpeer-kaneel vulling:

1.500 gram Frucaps stoofperenvulling

135 gram Damco multibavaroise

300 gram Water, 40°C

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Tartelettes:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit.
4. Voor de zijkanten, reepjes van 2 cm hoog snijden. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.

5. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem.
6. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak gedurende 20 minuten.
7. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn.
8. Tartelettes af laten koelen en de binnenkant coaten met Chocuisse souplesse neutraal, puur of melk.

Stoofpeer-kaneel vulling:

1. Pureer de **Frucaps stoofperenvulling** glad.
2. Meng met een gard het water met de **Damco multibavaroise** en roer dit met een gard door de gladde **Frucaps stoofperenvulling**.
3. Vul de tartelette met 25 gram van de vulling.
4. Roer 10 gram kaneel door 1.000 gram **Chocuisse souplesse neutraal** en vul hiermee de tartelette af.
5. Decoreer naar eigen inzicht.

Image

